GIGOT

Pour 6 personnes: 1 kg d'agneau, 100 g d'oignons, 50,g de saindoux, 50 g de beurre, 1 dl de vin blanc, 2 dl d'eau, 1 piment rouge, du sel et du poivre, 1 branche de persil, 3 gousses d'ail, 15 g de farine, des feuilles de laurier.

Emincer les oignons très finement. Les mélanger à la farine. Ajouter tous les ingrédients de façon à former une pâte. En recouvrir parfaitement l'agneau. Placer l'appareil au four et arroser avec le vin et l'eau. Les feuilles de laurier serviront de lit à la viande. Compter une bonne heure de cuisson à four moyen.

GIGOT PASCAL

600 g de gigot d'agneau, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 3 branches de persil, 50 g de beurre, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, sel, poivre, 200 g de riz long grain, 4 dl d'eau chaude, 600 g de haricots verts.

Faites une farce en laissant revenir dans le beurre les oignons émincés et l'ail haché, et en y ajoutant le persil, le thym et le laurier. Quand les oignons sont bien dorés, ajoutez le riz et laissez-le cuire doucement. Après deux minutes de cuisson, salez poivrez, ajoutez l'eau chaude et portez à ébullition en tournant de temps en temps à la cuiller en bois. Dès que cela bout, couvrez et laissez cuire à feu très doux pendant quinze minutes. Aussitôt que la farce est cuite, tartinez-en le gigot détendu (vous aurez demandé à votre boucher un gigot désossé, non lié et détendu) et reformez-le en le liant à l'aide d'une ficelle. Cuisez à four moyen pendant vingt-cinq minutes, comme un gigot ordinaire. Dressez le gigot cuit sur un plat de service et servez avec accompagnement de haricots verts.

GIGOT AU BEURRE DE MUSCADE

Pour 6 personnes: 1 petit gigot d'agneau, 30 g de beurre, sel, poivre, ail. Beurre de muscade: 100 g de beurre, 1/2 c à moka de muscade moulue, sel, poivre.

Salez et poivrez le gigot, enrobez-le de beurre et faites-le cuire à four chaud, 1/4 d'heure par livre, en ajoutant dans le plat de cuisson 2 à 3 gousses d'ail et 5 à 6 cuillerées d'eau, en cours de cuisson. Pendant ce temps, travaillez le beurre en pommade dans un bol tiède. Ajoutez sel, poivre et muscade. Servez le gigot coupé en tranches tartinées de beurre de muscade, accompagnée d'épinards. Servez le jus à part dans une saucière.

GIGOT AU CITRON

1 gigot de 2 kg. Marinade: 1 oignon, 3 c à soupe d'huile, 1 dl de vin blanc, 2 citrons, 1 gousse d'ail, thym, laurier, sel, poivre, 1 capsule de safran. Pour la cuisson: 75 g de beurre. Pour servir: 300 g de riz.

Faites fondre l'oignon haché dans l'huile, mouillez de vin blanc, ajoutez les citrons en rondelles, l'ail haché, les herbes et les épices. Arrosez le gigot, laissez mariner une nuit. Le lendemain, faites cuire au four. Servez avec du riz créole.

GIGOT AU GENIEVRE A LA CHOUCROUTE

Pour 6 à 8 personnes: 1 gigot d'agneau de 2 kg environ, 2 c à soupe de grains de genièvre, 75 g de beurre, sel, poivre, un verre de bouillon. Accompagnement: 2 kg de choucroute crue, 2 c à soupe de saindoux, 1 couenne de lard, 1 oignon piqué de clous de girofle, thym, laurier, une dizaine de baies de genévrier, sel, poivre, 4 dl de vin blanc sec, 1 dl d'eau.

Piquez le gigot d'une douzaine de grains de genièvre en les enfonçant bien à l'aide d'un petit couteau bien pointu. Enduisez-le de beurre et posez-le sur une grille au-dessus de la lèche-frite du four. Enfournez à four chaud pré-chauffé. Laissez cuire 1 h environ. Comptez 15 mn de cuisson par livre en arrosant souvent avec le jus rendu et avec le bouillon. A mi-cuisson, salez et poivrez et ajoutez le reste des grains de genièvre dans le jus. D'autre part, vous aurez fait cuire la choucroute (il faut commencer par là, si vous l'achetez crue, car sa cuisson est plus longue). Lavez-la, égouttez-la et mettez-la dans une grande casserole tapissée de saindoux dans le fond de laquelle vous aurez mis la couenne de lard (côté gras en dessous). Répartissez l'oignon, le thym, le laurier, les baies de genévrier, le sel, le poivre dans cette choucroute, mouillez de vin et d'eau, et laissez mijoter 2 h (ou 40 mn en autocuiseur). Quand le gigot est cuit, gardez-le en attente 15 mn dans le four éteint avant de le découper. Déglacez la lèche-frite avec un verre d'eau en grattant bien les sucs de viande qui y sont attachés. Versez-la dans une saucière chaude. Servez le gigot avec la choucroute. Remarque: Pour que la viande s'imprègne bien du goût de genièvre vous pouvez la piquer de baies la veille et la garder au frais enveloppée dans un linge humide. La choucroute pré-cuite ne demande que 30 mn de cuisson.

GIGOT AU ROMARIN

Pour 4 à 5 personnes: 1 kg de gigot d'agneau, 2 verres de vin blanc sec, 2 pointes de couteau de romarin, 3 gousses d'ail, sel, poivre, 30g de beurre.

Faites revenir le gigot et assaisonnez-le. Portez-le à four moyen pendant environ 30 mn, puis retirez-le et roulez-le dans un mélange finement haché de persil, d'ail et de romarin. Replacez au four et laissez cuire pendant 3/4 d'heure environ, en l'arrosant régulièrement de vin blanc. Servez avec des petits flageolets parfumés au romarin.

GIGOT AU ROMARIN (2)

Pour 6 à 8 personnes: un gigot d'agneau de 3 kg environ, sel, poivre, un bouquet de romarin, 1 gousse d'ail, 1 kg de pommes de terre à la Dauphine, quelques feuilles de cresson, 2 cuillerées à soupe d'huile, 50 g de beurre.

Epluchez la gousse d'ail, glissez-la le long de l'os du gigot. Badigeonnez le gigot d'huile, parsemez de noisettes de beurre, salez, poivrez, ajoutez le romarin et faites cuire à four très chaud, à raison d'un quart d'heure par livre, en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Servez sur le plat de service bien chaud avec garniture de pommes de terre à la Dauphine et de cresson.

GIGOT AUX HERBES

Pour 6 à 8 personnes: 1 gigot de 2 kg. Marinade: 3 dl de vin blanc sec, 3 c à soupe d'huile, 1 c à soupe de vinaigre, 1 c à soupe de moutarde, thym laurier, persil, 1 gousse d'ail hachée,

sel, poivre. Pour la cuisson: 1 c à soupe de thym séché, 1 c à soupe de romarin séché, 75 g de beurre. Accompagnement: 2 kg d'épinards, 50 g de beurre, sel, poivre, muscade.

La veille, faites mariner le gigot dans la marinade préparée avec les ingrédients indiqués. Le lendemain, égouttez et essuyez le gigot; roulez-le dans les herbes séchées et faites-le cuire à four chaud, en l'arrosant avec le jus de cuisson et la marinade filtrée. Déglacez la sauce avec le reste de la marinade. Servez avec les épinards en branches, directement cuits au beurre et assaisonnés.

GIGOT AUX OIGNONS GLACES

Pour 6 à 8 personnes: 1 beau gigot de 2 kg environ avec sa selle, 30 g de beurre, sel, poivre. Pour la garniture: 1 kg de petits oignons blancs, 100 g de beurre, 2 c à soupe de sucre semoule, 2 dl de vin blanc sec, 2 tomates. Préparation: 20 mn.

Cuisson: 50 mn + 10 mn de repos.

Dans une assiette, travaillez à la fourchette le beurre, le sel et le poivre. Enduisez le gigot de cette préparation. Posez-le dans un plat en terre et mettez-le à four très chaud 240°(thermostat 8) pendant 20 minutes. Retournez-le au bout de 10 minutes, il doit être doré des deux côtés. Pendant ce temps, dans une sauteuse, faites revenir au beurre les petits oignons épluchés. Saupoudrez de sucre, salez, poivrez. Laissez cuire doucement à découvert. Lorsque le gigot est doré, sortez-le du four, jetez la graisse qui se trouve dans le fond du plat. Versez les oignons, posez le gigot dessus, remettez au four à 180°(thermostat 6) pendant 10 minutes. Au bout de ce temps retournez de nouveau le gigot et ajoutez le vin blanc, les tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux. Continuez encore la cuisson 20 minutes. Lorsque le gigot est cuit, sortez le plat du four recouvrez-le d'une grande feuille d'aluminium ménager, laissez-le reposer 10 minutes. Découpez-le en tranches et dressez-le dans un plat entouré des petits oignons.

GIGOT AUX POMMES DE TERRE

Pour 6 personnes: 1 gigot de 1,5 kg, 1,5 kg de pommes de terre, 2 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 2 brins de cerfeuil, 80 g de beurre ramolli, sel, poivre.

Coupez les pommes de terre en lamelles. Piquez le gigot à d'ail, tartinez le avec la moitié du beurre ramolli. Préchauffez votre four sur thermostat 7 (210°C). Beurrez un grand plat à four. Disposez-y la moitié des pommes de terre. Salez et poivrez. Parsemez avec le reste du beurre en petits copeaux. Recouvrez cette première couche avec les tranches de pommes de terre restantes. Répartissez la feuille de laurier cassée en petits morceaux et le thym émietté. Salez et poivrez. Mouillez la préparation avec 5 cl d'eau et glissez le plat au four. Laissez cuire 10 mn. Poivrez le gigot. Installez-le sur la grille du four et placez-le juste au-dessus du plat pour que le jus de cuisson s'écoule sur les pommes de terre. Faites cuire pendant 50 mn. Avant de servir, laissez reposer le gigot 5 mn dans le four éteint, porte entrouverte. Présentez séparément le gigot et les pommes de terre décorées de brins de cerfeuil.

GIGOT BORDELAISE

1 gigot de 2 kg environ, 2 gousses d'ail, 50 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre. Accompagnement: 2 sachets de cèpes séchés, 2 c à soupe d'huile, 1,500 kg de petites pommes de terre, 50 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, 4 c à soupe de chapelure, 1 c à soupe de persil haché, 1 gousse d'ail. Pour garnir: cresson à volonté.

Mettez d'abord les cèpes dans de l'eau pour les faire gonfler (pendant 2 h au moins en renouvelant l'eau de trempage). Préparez le gigot: faites des incisions dans la peau où vous glisserez quelques éclats d'ail. Enduisez la viande de beurre, assaisonnez-la et enfournez-la à four chaud préchauffé sur une grille posée sur la lèchefrite. Faites cuire en arrosant souvent avec le jus de cuisson et en retournant la viande à mi-cuisson. Comptez 15 mn par livre pour une viande rosée (soit ici 1 h). Pendant ce temps, nettoyez les cèpes pour éliminer toute trace de sable. Séchez-les soigneusement. Pelez les pommes de terre. Faites sauter les cèpes à l'huile pendant 15 à 20 mn et les pommes de terre dans un mélange beurre-huile. Assaisonnez les légumes. Lorsque les champignons sont cuits, égouttez-les et saupoudrez-les d'un mélange de persil, chapelure et ail haché blondi légèrement dans un peu de beurre. Le gigot étant cuit, déglacez la sauce avec un verre d'eau chaude, présentez-la en saucière. Servez la viande entourée des pommes de terre rissolées et des cèpes. Variantes: Vous pouvez aussi faire cuire directement les pommes de terre et les champignons autour du gigot. Ajoutez-les alors mi-cuisson et versez pour terminer le mélange chapelure, persil et ail sur le tout.

GIGOT BRAVADE

Pour 6 personnes: 1 gigot de 2 kg environ, 3 gousses d'ail, 75 g de beurre, 4 oignons, 4 carottes, 1,500 kg de pommes de terre, bardes de lard, thym, laurier, 1/2 litre de bouillon (eau et cube).

Piquez le gigot d'éclats d'ail, faites-le revenir dans la matière grasse de tous côtés, assaisonnez-le. D'autre part, pelez et émincez les oignons, les carottes et les pommes de terre.

Tapissez une grande cocotte allant au four de bardes de lard, mettez les légumes par-dessus en assaisonnant, puis le gigot que vous couvrez de bardes; arrosez de bouillon, joignez le bouquet garni, couvrez la cocotte et enfournez à four chaud. Laissez cuire en comptant 20 mn par livre, soit 1 h 30. Laissez reposer un peu le gigot dans le four éteint avant de le découper. Servez le tout ensemble en dégraissant le jus. L'accompagnement de pommes de terre peut être remplacé par des haricots rouges ou des choux braisés. Eventuellement, faites raccourcir le manche, si vous n'avez pas de cocotte assez grande et ajoutez les os coupés autour de la viande pour la cuisson.

GIGOT CHASSEUR

Pour 6 personnes un gigot d'un kilo et demi environ, 6 tartelettes salées, de la gelée de groseilles, 1 dl de crème. Marinade: 2 cuillerées à soupe d'huile, une gousse d'ail, une échalote, deux oignons, une carotte, un verre à apéritif de vinaigre de vin, deux verres à vin de vin rouge, un verre à liqueur d'eau de vie, un clou de girofle, du sel, du poivre en grains, une rondelle de citron, quelques grains de genièvre. Sauce: un bouquet garni, 50 g de beurre, 50 g de farine, un hachis d'échalotes, du persil, 3 tasses de bouillon instantané. Préparation: 1 heure + marinade. Cuisson: 1 heure.

Faites revenir l'ail et l'échalote dans l'huile. Ajoutez-y le vinaigre, le vin, l'alcool et les aromates. Laissez mijoter une petite heure. Laissez refroidir complètement et couvrez-en le gigot. Faites mariner au moins douze heures. Retirez le gigot et séchez-le avec un torchon propre. Badigeonnez la viande d'huile et dressez-la sur un plat à rôtir. Versez dans le fond du plat trois cuillerées à soupe de marinade. Mettez 10 minutes au four brûlant, puis diminuez la chaleur. Retournez la viande en cours de cuisson et badigeonnez-la avec de l'huile. Pendant la cuisson du gigot, préparez la sauce. Faites réduire 2 verres de marinade de moitié. D'autre part, faites revenir le hachis d'échalotes dans du beurre, ajoutez-y la farine, mouillez avec la marinade réduite, le bouillon et incorporez le bouquet garni. Après une demi-heure, retirez du feu, mettez un peu de crème et ajoutez du persil haché. Au moment de servir, dressez le gigot légèrement nappé. Entourez de tartelettes remplies de gelée de groseilles et servez la sauce en saucière.

GIGOT DE CHEVREAU AU ROMARIN

Coupez finement 4 grosses pommes de terre, 2 oignons, 2 gousses d'ail. Disposez-les dans un plat beurré, assaisonnez, arrosez d'un verre et demi de lait et faites cuire 1/2 h à four modéré. Travaillez 100 g de beurre et 3 c à soupe de moutarde. Badigeonnez un gros gigot de chevreau de la moitié du beurre manié, piquez-le de branchettes de romarin, posez-le sur les légumes, continuez la cuisson 45 mn en l'enduisant du reste de beurre à la moutarde à mi-cuisson.

GIGOT DE LOTTE

Pour 4 personnes: 1 morceau de lotte de 700 g pris dans le milieu, 2 gousses d'ail finement coupées en lamelles, 8 filets d'anchois, 3 c à soupe d'huile d'olive.

Piquer la lotte avec les lamelles d'ail et la larder avec les filets d'anchois à l'aide d'un couteau long et pointu. Huiler régulièrement, saler légèrement à cause des anchois. Ficeler. Cuire au tour, thermostat 7, pendant 40 minutes, en arrosant régulièrement.

GIGOT DE LOTTE (2)

Préparez d'abord un fumet de poisson avec les parures de la lotte plus des têtes et arêtes de poissons, 2 échalotes, 1 oignon, 1 citron, thym, laurier, sel, poivre, 3 dl d'eau et 3 dl de vin blanc sec. Faites chauffer jusqu'à ébullition, puis laissez cuire pendant 20 mn. Pendant ce temps, ficelez le morceau de lotte entier, comme un rôti, salez et enduisez-le de beurre. Faites-le cuire 15 mn à four chaud pré-chauffé. Filtrez le fumet de poisson, faites-le chauffer, laissez réduire de moitié puis ajoutez 100 g de crème fraîche et 1 c à soupe de poivre vert écrasé, pour faire la sauce dont vous napperez le gigot de lotte. Si la sauce est trop liquide, liez-la avec 1 c à soupe de beurre manié. Notez aussi que vous pouvez utiliser du poivre rose.

GIGOT DE LOTTE AU POIVRE VERT

Préparez d'abord un fumet de poisson avec les parures de la lotte plus des têtes et arêtes de poissons, 2 échalotes, 1 oignon, 1 citron, thym, laurier, sel, poivre, 3 dl d'eau et 3 dl de vin blanc sec. Faites chauffer jusqu'à ébullition, puis laissez cuire pendant 20 mn. Pendant ce temps, ficelez le morceau de lotte entier comme un rôti, salez et enduisez-le de beurre. Faites-le cuire 5 mn à four chaud pré-chauffé. Filtrez le fumet de poisson, faites-le chauffer, laissez réduire de moitié, ajoutez 100 g de crème fraîche et 1 c à soupe de poivre vert écrasé, pour faire la sauce dont vous napperez le gigot de lotte. Si la sauce est trop liquide, liez-la avec 1 c à soupe de beurre manié. Notez aussi que vous pouvez utiliser du poivre rose.

GIGOT DE LOTTE AUX AUBERGINES

Préparation: 15 mn. Cuisson: 25 mn. 1 queue de lotte de 1 kg, 1 tranche de lard de poitrine fumé, 3 aubergines, thym, laurier, basilic, 5 c à soupe de crème fraîche épaisse, 1 verre de vin blanc sec, 50 g de beurre, sel, poivre, 5 c à s d'huile d'olive.

Faites nettoyer et parer la queue de lotte par votre poissonnier. Essuyez-la soigneusement. Mettez le beurre à blondir dans une cocotte. Faites-y revenir la lotte à feu vif. Mouillez de vin blanc, salez et poivrez. Laissez cuire 15 minutes à feu doux. Pendant ce temps, détaillez le lard en tout petits dés. Coupez les aubergines en rondelles et faites-les dorer à l'huile d'olive, dans une grande poêle, avec les lardons, le thym, le laurier et le basilic. Salez et poivrez. Quand les aubergines sont bien dorées, sortez-les de la poêle et épongez-les sur du papier absorbant. Dès que la lotte est cuite, retirez-la de la cocotte. Liez le jus de cuisson avec la crème fraîche, remettez la lotte dans la cocotte, ajoutez les aubergines. Laissez cuire à nouveau, très doucement, durant 5 minutes. Servez la lotte entourée des légumes et des lardons.

GIGOT DE LOTTE AUX LARDONS

Pour 6 personnes: 1 belle queue de lotte de 1,5 kg environ, 250 g de lard fumé, 6 tomates, 1 tête d'ail (rose de préférence), 1 branche de thym, huile d'olive, farine, sel, poivre.

Coupez le lard en lardons. Faites-les blanchir en les plongeant 5 mn dans l'eau bouillante puis égouttez-les. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte assez grande, puis jetez- y les lardons. Faites-les dorer de tous côtés. Retirez-les. Réservez-les. Parez la lotte, essuyez-la, ficelez-la comme un rôti. Farinez-la, puis faites-la revenir dans l'huile des lardons, salez, poivrez. Ajoutez les gousses d'ail non épluchées et les lardons. Epluchez les tomates, coupez-les en 4, ajoutez-les au poisson ainsi que le thym. Laissez cuire 15 mn environ en arrosant de temps en temps. Mettez la lotte bien égouttée sur un plat chaud, disposez tout autour les gousses d'ail et les lardons. Faites réduire la sauce, servez-la à part en saucière.

GIGOT DE LOTTE A LA PROVENCALE

Préparation: 15 mn. Cuisson: 18 à 20 mn. Pour 4 personnes: 1 queue de lotte de 1,2 kg, 1 boîte de tomates concassées, 5 gousses d'ail, 1 dl d'huile d'olive, 1 c à soupe d'herbes de Provence, 1 courgette, 2 carottes, 1,5 dl de vin rosé, aneth, sel, poivre.

Ebarber la queue de lotte et enlever la peau en la tirant du sommet à la queue. Faire revenir la lotte sur toutes ses faces dans 5 cl d'huile d'olive; la réserver. Verser 5 cl d'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter les tomates concassées, les gousses d'ail finement émincées, les herbes de Provence, saler, poivrer et faire étuver doucement jusqu'à évaporation totale de l'eau de végétation. Ajouter la lotte dans la fondue de tomates ainsi que le vin rosé et continuer sa cuisson sur feu doux et à couvert pendant 5 à 6 minutes. Laver la courgette et éplucher les carottes; les tailler en fines lanières puis en longs filaments. Les cuire séparément à l'eau bouillante salée (2 minutes pour les courgettes et 4 minutes pour les carottes) puis les égoutter. Pour servir: verser la fondue de tomates au fond d'un plat, disposer la lotte dessus ainsi que les filaments de légumes. Décorer de brins d'aneth et servir chaud.

GIGOT EN CROUTE

Préparation: 2 h. Cuisson: 1 h 20. Pour 10 personnes. 1 gigot désossé de 2 kg à 2,5 kg, 4 gousses d'ail, 100 g de beurre, du thym en poudre, 2 échalotes, 1 c à soupe de persil haché, du sel,

du poivre. Pâte: 500 g de farine, 6 oeufs, 250 g de beurre, une pincée de sel, un verre de lait, 1 jaune d'oeuf, 25 g de levure de boulanger. Garniture: un kilo de champignons, 2 gousses d'ail, 100 g de beurre.

Préparez la pâte: faites tiédir le lait et délayez-y la levure, ajoutez y le tiers de la farine et laissez le levain doubler de volume. Dressez le reste de la farine en fontaine et mettez le levain au milieu. Cassez-y les 6 oeufs et ajoutez le sel et le beurre ramolli. Travaillez la pâte à la main, formez-en une boule que vous laisserez reposer deux heures. Piquez le gigot d'ail,

assaisonnez-le de sel et de poivre et faites-le cuire au four 40 minutes. Laissez-le tiédir. Pendant ce temps, hachez finement les échalotes épluchées et travaillez-les avec le thym émietté, persil haché, 80 g de beurre, du sel et du poivre. Enduisez l'intérieur du gigot avec le beurre préparé, reformez le gigot et enrobez-le de pâte, prévoyez une cheminée pour laisser échapper la vapeur. Dorez avec le jaune d'oeuf battu et faites cuire 40 minutes au four. Servez avec les champignons sautés au beurre avec l'ail haché. Découpez le gigot dès sa sortie du four comme un rôti. Décorez le plat de service avec des touffes de cresson et des épluchures de tomate roulées en forme de rose.

GIGOT EN CROUTE (2)

Pour 8 personnes: 2 petits gigots de 800 g chacun, 6 rognons d'agneau coupés en petits carrés, 1 verre à apéritif de madère, quelques champignons (très peu), pâte feuilletée, thym, romarin, estragon, beurre.

Enlever avec un couteau à lame fine et pointue l'os court: dégager les chairs pour arriver jusqu'à la jointure; sectionner à cette jointure et enlever l'os court mais laisser celui qui a le manche. Faire passer à la poêle, dans un peu de beurre les 6 rognons d'agneau. Déglacer avec le madère, ajouter les champignons, thym, romarin, estragon (1 pincée de chaque). Mettre cette préparation dans les cavités laissées par l'os qui a été enlevé. Reconstituer les gigots en rapprochant les chairs et en les fixant par deux ou trois points de couture. Frotter les gigots avec un peu de beurre. Enfourner à feu vif, pour saisir la viande et lui faire rendre son eau. Laisser environ de 15 à 20 minutes. Retirer du four et entourer d'une pâte feuilletée (environ 250 g par gigot), étendue finement au rouleau. Dorer le dessus au jaune d'oeuf et remettre au four 20 minutes pour terminer la cuisson.

GIGOT EN CROUTE AUX HERBES

Pour 6 personnes: 2 gigots d'agneau de lait (environ 2,4 kg au total), 4 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à soupe de chapelure, 1 c à soupe de thym, 1 c à soupe d'origan séché, 1 c à soupe de persil plat haché, quelques brindilles de romarin, sel, poivre. Préparation: 5 mn. Cuisson: 30 mn.

Préchauffez le four thermostat 8 (240°). Dans un saladier, mélangez les herbes, l'huile et la chapelure. Salez poivrez. Remuez pour obtenir une pâte. Posez les gigots tête-bêche dans un grand plat à four, côté peau au-dessus. Etalez la pâte d'herbes sur les gigots et enfournez pour 30 mn. A mi-cuisson baissez le thermostat à 6 et ajoutez une louche d'eau chaude dans le plat. Lorsque les gigots sont cuits sortez le plat du four couvrez-le d'une double feuille d'aluminium; pour garder la chaleur laissez la viande reposer 10 mn avant de servir elle sera beaucoup plus savoureuse, et découpez. Accompagnez de tomates à la provençale.

GIGOT EN POT AU FEU

Pour 8 à 10 personnes, 4,5 litres d'eau d'Evian, (l'eau des villes ayant souvent le goût de chlore), 1 gigot de 2 kg environ, 1 kg de queue de boeuf coupée en morceaux et ficelée, 250 g de joue de boeuf parée et rincée, 200 g d'oignons blancs, 200 g de carottes, 2 poireaux moyens, 1 petit pied de céleri, 1 clou de girofle, 2 gousses d'ail, estragon, sel et poivre. Accompagnement: 300 g de pois gourmands. 400 g de petits navets, 400 g de petites carottes, 200 g d'oignons grelots. Préparation 20 minutes. Cuisson: 3 heures.

Eplucher les oignons, les piquer de clous de girofle, éplucher les carottes, les poireaux, le pied de céleri. Eplucher les gousses d'ail en piquer le gigot. Verser l'eau d'Evian dans un faitout, ajouter queue de boeuf, joue, oignons, poireaux, carottes, céleri, estragon, sel, poivre. Mettre sur feu moyen, porter à ébullition, écumer, et cuire à petits frémissements 1 heure 30. Pocher le gigot dans le bouillon, un quart d'heure par livre (soit une heure environ), le laisser reposer en fin de cuisson pendant 30 minutes, le gigot égoutte est maintenu au chaud.

GIGOT EN POT AU FEU (2)

Préparation: 15 mn. Cuisson: 40 mn. Pour 4 personnes: 1 gigot d'agneau de 1,5 kg, 4 poireaux, 8 carottes, 4 navets, 1 céleri-boule, 1 échalote, i oignon, 1 gousse d'ail, 3 c à soupe d'estragon, 2 c à soupe de persil, sel, poivre.

Placez le gigot dans un faitout avec les légumes en morceaux, l'échalote, l'ail et l'oignon hachés, les herbes et 1 c à café de gros sel. Couvrez d'eau, portez à ébullition, écumez, ajoutez 1 c à café de poivre en grains et laissez frémir 25 mn. Coupez le feu, laissez reposer dans le bouillon 15 mn. Egouttez le gigot et les légumes et servez le bouillon aux herbes à part.

GIGOT ET GATEAU DE POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes: 800 g de gigot désossé, 1 kg de pommes de terre, 1/2 poitrine de lard fumé coupée en tranches fines, 1 fromage de chèvre banon (emballé dans une feuille de châtaignier) ou affiné, 200 g d'emmental râpé, 1 oignon, laurier, thym frais, genièvre, poivre, sel, huile, 1/2 carotte, 1/2 poireau, os et parure du gigot.

Chemiser un moule à manqué avec le lard, faire chevaucher un peu pour que le fond soit bien couvert, laisser dépasser le lard. Poser une couche de pommes de terre, sel, poivre, laurier, gruyère, sel, poivre, un peu de laurier en poudre et recommencer jusqu'à épuisement. Recouvrir de lard fumé pour que tour soit bien emballé. Cuire au bain-marie 40 à 45mn th 6/7. Assaisonner le gigot à l'intérieur le ficeler. Frotter l'extérieur avec du genièvre écrasé, parsemer de thym effeuillé, saler, poivrer, verser un peu d'huile. Enfourner. A la moitié de cuisson mettre la garniture de légumes (carotte, oignon, poireau émincés et parure et os). Lorsque le gigot est cuit le retirer. Poser le plat sur la feu chauffer 3 à 4 mn pour caraméliser. Déglacer avec de l'eau. Passer au chinois, Faire chauffer à nouveau le jus et y mélanger un peu de banon écrasé, et mélanger à feu très doux. Servir ensemble et napper de sauce.

GIGOT EXOTIQUE

Pour 6 à 8 personnes: 1 beau gigot (1 kg 700), 1 ananas d'au moins 1 kg 500 ou deux moyens, 1 carotte, 2 oignons, 1 dl de cognac, sel, poivre, 50 g de beurre pour le gigot, 50 g de beurre pour l'ananas.

Peler l'ananas, enlever les yeux, ouvrir en deux pour retirer le centre qui est dur. Couper en tranches épaisses et ensuite en morceaux. Soulever la peau du gigot, d'abord avec le manche de la fourchette, ensuite avec les doigts. Quand la peau est soulevée tout autour, glisser des morceaux d'ananas. Ficeler le gigot pour bien · enfermer les morceaux. Dans une grande cocotte, faire blondir le beurre et faire dorer le gigot de tous les côtes. Retirer la viande. Mettre les carottes en rondelles et les oignons. Laisser étuver quelques minutes. Remettre le gigot, assaisonner et flamber au cognac. Laisser cuire, à cocotte couverte au début, une petite heure environ, le temps de cuisson dépend du goût de chacun (viande saignante ou non). Ouvrir pour laisser évaporer un peu le jus. Faire chauffer au beurre blond, dans une poêle, le reste de l'ananas. Servir le gigot en tranches, les morceaux d'ananas autour. Mettre la sauce passée au chinois dans une saucière.

GIGOT FARCI

2 gigots de 2 kg, 6 ou 8 gousses d'ail. Farce: 400 g de chair à saucisse, 3 tranches de pain de mie, 2 dl de vin blanc sec, 2 oignons hachés, 1 clou de girofle, 1 petit bouquet de marjolaine et de persil, sel, poivre, 1 oeuf. Pour la cuisson: 100 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec.

Demandez a votre boucher de désosser les gigots en gardant l'extrémité du manche. A la place des os, vous mettrez la farce. Piquez la viande d'ail çà et là, assaisonnez-la et préparez la farce: mélangez intimement tous les ingrédients indiqués (la mie de pain ayant gonflé dans le vin blanc) que vous assaisonnerez et additionnerez d'herbes hachées. Farcissez les gigots et cousez sans trop serrer, car la farce gonfle en cuisant. Faites-les cuire 1 h à four chaud en arrosant souvent, d'abord avec le beurre fondu, puis le vin blanc et enfin le jus de cuisson. Dégraissez la sauce, déglacez-la avec un peu d'eau chaude. Si vous ne faites qu'un gigot, divisez les proportions de la farce par deux.

GIGOT FARCI AUX HERBES

1 gigot d'agneau, 2 c à soupe d'ail haché, 2 c à soupe de persil haché, 2 c à soupe de ciboulette ciselée, 2 c à soupe d'échalotes hachées, 5 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.. Ouvrir le gigot en suivant l'axe de l'os, retirer totalement l'os à l'aide d'un petit couteau pointu. Dans une jatte, mélanger 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail, l'échalote, le persil et la ciboulette, saler et poivrer. Etaler cette préparation à l'intérieur du gigot. Rouler la chair et la ficeler. Huiler l'extérieur du gigot avec le reste d'huile d'olive, saler et poivrer. Préchauffer le four th 7 (210°). Enfourner le gigot et laisser cuire 15 minutes par livre en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Couper le gigot en tranches, servir bien chaud avec une purée de pommes de terre à laquelle vous aurez ajouté 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

GIGOT FARCI EN CROUTE

Préparation: 30 minutes. Pré-cuisson: 15 minutes. Cuisson: 30 minutes. Pour 6 personnes: 1 gigot de 1 kg, sans les os, 3 rognons d'agneau, thym, romarin, basilic, sel, poivre, 30 g de beurre, 1 oeuf, 750 g de pâte feuilletée.

Faites entièrement désosser le gigot mais réservez l'os du manche privé de son moignon, pour le reconstituer. Faites ouvrir les rognons. Dans une poêle, à feu doux, faites-les revenir dans le beurre. Salez, poivrez. Roulez chaque rognon dans un mélange en parties thym, romarin, basilic. Farcissez le gigot avec les rognons, replacez l'os du manche. Cousez-le et ficelez-le. Faites chauffer le four au maximum pendant 20 mn. Mettez-y le gigot posé sur la grille de la lèchefrite. En 15 minutes faites-le dorer tout autour. Retirez-le, laissez-le tiédir en préparant la pâte. Faites un socle à sa forme sur 1 cm d'épaisseur. Couvrez-le avec la pâte étendue sur 1/2 cm d'épaisseur en laissant dépasser le manche qui fera cheminée. Mouillez les bords de la pâte, réunissez-les en torsade. Décorez votre ouvrage, dorez à l'oeuf. Faites cuire au four (6-7 au thermostat) 30 minutes sans craindre que le gigot soit trop cuit. Vérifiez avec une aiguille à brider enfoncée à coeur. Elle doit être chaude jusqu'au bout.

GIGOT MARINE AU MADIRAN

Pour 6 personnes: 1 gigot de 1,750 kg, 2 dl de madiran, 1 verre à liqueur de vinaigre de vin, 1/2 dl d'armagnac, 4 échalotes, 2 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 2 dl d'huile d'olive, 20 g de beurre, 20 g de farine, sel, poivre. Préparation: 10 mn 24 h à l'avance. Cuisson: 45 mn.

La veille, mettez le gigot dans un plat de terre, ajoutez bouquet garni, les échalotes émincées, l'ail, sel, poivre. Arrosez de vin, de vinaigre, d'armagnac et d'huile d'olive. Laissez mariner 24 heures, en retournant la viande plusieurs fois. Epongez le gigot et faites-le cuire à la broche (ou simplement au four) en l'arrosant de marinade. Comptez 40 à 45 mn de cuisson. Au moment de servir, découpez le gigot, tenez les tranches au chaud. Dégraissez le jus de cuisson. Travaillez à la fourchette la farine et le beurre. Incorporez cette liaison à la sauce, donnez un bouillon tout en remuant. Ajoutez le jus du découpage de la viande. Servez la sauce en saucière.

GIGOT A LA SAUGE

Pour 6 à 8 personnes: 1 gigot de 2 kg environ. Marinade: 1 dl d'eau, 3 branches de sauge, 2 clous de girofle, 3 dl de vin blanc sec. Pour la cuisson: 75 g de beurre, sel, poivre. Accompagnement: 1 kg de pommes de terre, 1/2 dl d'huile, 30 g de beurre.

Faites chauffer l'eau avec les feuilles de sauge et les clous de girofle. Maintenez une petite ébullition pendant 10 mn, puis ajoutez le vin. Arrosez le gigot avec cette marinade et laissez le ainsi au frais pendant 3 à 4 h en le retournant de temps en temps. Egouttez-le, épongez-le, salez, poivrez et enduisez-le de beurre. Faites rôtir à four chaud préchauffé en comptant 15 mn par livre pour une viande rose (soit ici, 1 h). Arrosez de temps en temps avec la marinade

pendant la cuisson. D'autre part, pelez les pommes de terre et coupez-les en dés. Mettez-les dans un plat allant au four avec l'huile et le beurre, salez, poivrez et enfournez en même temps que le gigot. Quand celui-ci commence à rendre du jus, prélevez-en quelques cuillerées pour arroser les pommes de terre. Servez le gigot et les pommes de terre en même temps, la sauce déglacée en saucière.

GIGOT A LA TOMATE

Glissez 2 ou 3 gousses d'ail en morceaux sous la peau d'un gigot de 1,500 kg, saupoudrez-le de thym, de romarin émietté et de 1 écorce râpée de 1/2 citron, enduisez-le de beurre et enfournez à four chaud préchauffé. Laissez cuire 45 mn environ. A mi-cuisson assaisonnez, mouillez de 3 dl de vin blanc sec, ajoutez 2 c à soupe de concentré de tomates et 4 tomates fraîches coupées en deux. Passez la sauce pour servir et accompagnez de haricots verts.

GIGOTONS DE LAPIN

Pour 6 personnes: 6 cuisses de lapin, 3 échalotes émincées, 300 g de champignons de Paris finement hachés, 1 botte de cerfeuil, romarin en branche, 300 g de beurre, sel, poivre.

Essayez de désosser les cuisses de lapin sans les ouvrir (ou demandez au volailler de le faire). Il vous suffira alors d'agrandir les cavités avant de les farcir. Faites fondre 50 g de beurre dans une sauteuse, mettez les échalotes à fondre, puis les champignons. Laissez s'évaporer l'eau rendue. Hors du feu, ajoutez au mélange une demi-botte de cerfeuil haché. Salez, poivrez, garnissez chaque cuisse de cette farce, enfermez-la hermétiquement en cousant les ouvertures. Salez. poivrez chaque cuisse avant de les déposer dans le panier au cuit-vapeur contenant de l'eau bouillante. Posez une ou deux branches de romarin par-dessus. Faites cuire 30 minutes. Servez avec la sauce suivante dans une petite casserole, faites bouillir deux cuillerées à soupe d'eau. Ajoutez petit à petit, sans cesser de fouetter 250 g de beurre en lamelles. Salez, poivrez, aromatisez avec le reste du cerfeuil haché.